



Centro Culinário Sonho da Festa



Rua Barão do triunfo, 66 - Caxias.

Tel: 2671-2285 / 2674-3017

INSCRIÇÕES: SINAL DE 50% E O RESTANTE NO DIA DA AULA.

Exceto as aulas promocionais. Antecipe sua inscrição!!!

Acesse nosso site no www.asonhodafesta.com.br

Tudo Para sua festa no nosso 2º Piso, venha e confira!

DATA HORA	PROFESSOR VALOR	CURSOS DE MAIO/2018
02/05(Qua) 9:30	Wilson Brandão 29,99	MESA DE FRIOS=> Venha aprender a fazer itens para mesa de frios como entrada de qualquer evento. Um pão a metro bem recheado, canapés, barquetes, pães diversos e grissinis. Enfim, tudo que é necessário para fazer acontecer o seu evento em grande estilo. Dobradura de frios, pastas e mousses, quantidades por pessoas, preços e reposição de frios. Noções de custo, combinações adequadas entre frios e queijos. Aula com degustação!
02/05(Qua) 14:00	Wilson Brandão 24,99	FESTIVAL DE SALGADOS ESPECIAIS - BOLINHO DE FEIJOADA, BOLINHO DE AIPIM, KIBE E BOLINHO DE BACALHAU=> Venha aprender em uma só aula delícias para vender o ano inteiro. Serão feitos em aula passo a passo bolinho de aipim, bolinho de feijoada, kibe de berinjela e tradicional na quentinha e um delicioso e crocante bolinho de bacalhau. Aula com apostila e degustação. Faça já sua inscrição!
03/05(Qui) 9:30	Glória Fonseca 2,99	BOLO CAIXA DE PRESENTES=> Um bolo em formato de caixa de presente é sempre bem vindo em todas as comemorações!!! Bolo decorado com pasta americana, arabescos em glacê real e um lindo laço para dar o toque final! Não percam!
(Qui) 03/05- 1º 14:00 10/05- 2º 9:30 10/05- 3º 14:00 17/05- 4º 9:30 17/05- 5º 14:00	Glória Fonseca 660,00 (Com Material e certificado incluso) * exceto papel de arroz e comestíveis!	CURSO CELEBRATE CAKE DESIGN MÓDULO 1 - APRENDENDO A CONFEITAR=> Para você que ama a arte de confeitaria, é iniciante ou profissional do ramo e buscar técnicas inovadoras para aprimorar ou desenvolver o seu potencial, não deixe de fazer o Curso celebrate de Cake Designer. Você aprenderá a preparar a massa, o recheio, a nivelar e a montar o bolo no aro, criar lindas e encantadoras decorações em glacê real e pasta de goma. Seu conteúdo possui técnicas inovadoras e é composto de 5 aulas, sendo 1 teórica e 4 práticas. O curso acompanha certificado e apostila ilustrada totalmente em português, com banco de idéias e bases de treino para que você pratique as técnicas. Tudo elaborado para auxiliá-lo em suas criações. Descubra a delícia que é confeitaria. (PARCELADO EM 3X SEM JUROS NO CARTÃO).
04/05(Sex) 10:00	Conceição Braga 24,99	CURSO INÉDITO DE PASTÉIS DE FORNO=> Essa é a ótima opção com grande diferencial para agradar a todos os gostos. Faremos em aula três tipos de massas: de ricota, aipim e de iogurte. Tudo com maciez e leveza. Não fique de fora. Aula com degustação!
04/05(Sex) 14:00	Conceição Braga 24,99	FESTIVAL DE PÃO DE BATATA=> Vamos faturar até mesmo sem sair de casa vendendo estas delícias que derrete na boca com sua suavidade e qualidade. Faremos o clássico, os recheados doces e salgados e de brinde um rápido pão de forma de batata. Tudo com técnica de congelamento e armazenamento. Venha conferir, aula com degustação.
05/05(Sab) 9:30	Damião Costa 19,99	CURSO ESPECIAL DE QUICHES=> Aula maravilhosa de quiches para você que comercializa, quer presentear ou mesmo degustar estas maravilhas. Quiches de alho poró com bacon, massa crocante, recheio de alho poró, bacon e uma cobertura deliciosa. Quiches de bacalhau com brócolis, massa crocante, recheio de bacalhau, brócolis, azeitonas e requeijão. Com dicas de outros recheios. Aula com degustação!
07/05(Seg) 9:30	Cynthia Vasques 2,99	BOLO GLITTER- GLOW CAKE => Também conhecida como Bolo Brillante ou Glow Cake, essa técnica é a nova tendência em decoração de bolos. Os bolos brilhantes estão em destaque nas festas e eventos, venham aprender essa nova técnica com os glitters da Mago
07/05(Seg) 14:00	Cynthia Vasques 29,99	CURSO DE BROWNIE TRADICIONAL E MINI BROWNIE=> Aprenda a fazer uma massa deliciosa de brownie, do tamanho ideal para comercializar e mini brownie recheado para festas!!! Dicas de embalagens e aula com degustação. Não perca! Aula com degustação!
08/05(Ter) 9:30	Elizete Garrão 2,99	BOLO UNICÓRNIO=> Com pasta americana faremos a decoração do bolo fake o tema que vem encantando as crianças e adultos, ensinaremos como combinar as cores, transformar a pasta para reutilização na modelagem do chifre, além de flores e rosetas coloridas em glacê real para a composição da crina. Não fique de fora!
08/05(Ter) 14:00	Denise Rasinhas 2,99 Aula Prática Arcolor	BOLO EFEITO MARMORIZADO -ESPECIAL DIA DOS NAMORADOS - AULA PRÁTICA ARCOLOR=> Aprenda como criar o efeito marmorizado com pasta americana para cobrir bolos. Uma aula pratica da técnica, onde você cria detalhes dourados com pincel e finaliza com uma grande flor, sobre um mini bolo fake. TRAZER MATERIAL: 1 pasta branca e 1 vermelha (ou cor de sua preferência da marca arcolor), massa de flores arcolor, bolo de isopor de 15 cm, prato de 25 cm, espuma para flores, cortador de coração com 5 cm de altura, jogo de esteca (com boleador grande), rolo de abrir massa, pincel fino para pintar o bolo, pó dourado, pincel escolar para colar as pétalas, cortador de folha, tapete de silicone. Limite de 15 alunas.
09/05(Qua) 9:30	Rita Araujo 2,99	CHOCOLATES PARA O DIA DOS NAMORADOS - LANÇAMENTO BWB=> Não deixem para cima da hora suas encomendas e presentes! Venha aprender com as formas BWB a fazer lindas, rápidas e perfeitas peças de chocolate ideais para presentear seu amor e arrasar nas suas vendas aprenda a fazer peças de chocolates eróticos, românticos e outros. Podendo ser usado em chá de lingerie, despedida de solteiro e muito mais. Aula com degustação e sorteio das peças!
09/05(Qua) 14:00	Rita Araujo 29,99	AULA PRÁTICA DE BICOS=> Venha aprender a fazer lindos acabamentos para decorar seus bolos, cupcakes e biscoitos. Ponto de pitanga, zigzag, concha reversa, babado e margarida. Essa é sua chance de aprender na pratica. CADA ALUNO TERÁ QUE TRAZER: bicos(104, 12 e 21) pino para flor, perfix, isopor de 15cm, celofane para docinho e espátula. Limite de 15 alunos
10/05(Qui) 9:30	Glória Fonseca	CURSO CELEBRATE DE CAKE DESIGNER MODULO I - 2ª AULA
10/05(Qui) 14:00	Glória Fonseca	CURSO CELEBRATE DE CAKE DESIGNER MODULO I - 3ª AULA
11/05(Sex) 9:30	Antonia Brandão 19,99	FESTIVAL DE FOLHADOS DOCE E SALGADO=> Aprenda em uma só aula uma massa super fácil de fazer podendo ser utilizada com recheios doces ou salgado. Faremos em aula: Pastel, trouxinhas, mil folhas, palmier e muitos outros. Aula com degustação!
11/05(Sex) 14:00	Antonia Brandão 19,99	CURSO DE SALGADOS FINOS=> Venha e confira essas delícias que é sucesso em todos os eventos. Em aula serão ensinados: torcedor de frango com molho de limão, coxinhas de bacalhau, croquete de bacalhau, camarão a moda do norte e também o delicioso croquete de carne seca que fará a diferença nas suas vendas. Garanta já a sua vaga. Aula com degustação!
12/05(sab) 9:30	Andrea Vasconcellos 29,99	AULÃO DE TORTAS DECORADAS - TORTA CROCANTE DE NOZES, TORTA GANACHE COM CEREJAS E TORTA DE NINHO COM NUTELLA=> Aprenda três iguarias em uma só aula. As tortas serão montadas no aros, onde já vão sair nivelada, recheada e com o chantilly. Massa de pão de ló especial. Tudo feito em aula passo a passo. Não percam faça já sua inscrição!

14/05(Seg) 9:30	Caroline Zimmermann 2,99	BOLO NO POTE GOURMET MAVALÉRIO=> Cocada de Abacaxi e Chiffon de frutas vermelhas. Que tal revolucionar seus conhecimentos de confeitaria? Que tal aprender técnicas para tornar bolos no pote, conhecidos por serem um doce simples e comum, um sinônimo de inovação e gostosura? Para vender ou para consumo próprio esse sucesso de vendas. Aula imperdível com apostila, degustação
14/05(Seg) 14:00	Caroline Zimmermann 34,99	NUMBER CAKE=> Eles invadiram as redes sociais com todo o seu charme e beleza. Super originais quando colocam a idade do aniversariante em formato de um bolo super diferente e inovador. Quer aprender? Então não perca tempo. Nessa aula será ensinada a massa correta, um delicioso ganache saborizado que não derrete no calor e as técnicas de bico para ornamentação. Simplesmente imperdível, Aula com degustação!
15/05(ter) 9:30	Alessandra Mauro 2,99	FESTIVAL DE CUPCAKES PARA FESTA JUNINA- PROMOCIONAL PASTORIZA=> Aprender a assar, rechear com doce Pastoriza e a decorar diversos modelinhos de cupcakes para o seu arraial. Nessa aula você irá aprender a decorar cupcakes com bandeirinha, milho, chapéu de caipira, fogueira, balão, roupinha de retalhos e muito mais. Simplesmente imperdível. Aula com degustação e sorteio dos cupcakes!
15/05(ter) 14:00	Alessandra Mauro 24,99	AULA DE BOLOS CASEIROS E PREPARO DO FIO DE OVOS=> Vamos ensinar batimento de massa de dois tipos de massa nozes e chocolate com cobertura imperdível faremos fio de ovos em aula para fazer as decorações que não podem faltar hás ceias de fim de ano . Uma aula recheada de dicas sobre massas que trarão retorno de vendas o ano todo. Aula Com degustação
16/05(Qua) 9:30	Kátia Praça 24,99	ARTE COM BALÕES. PAINEL EM TELA SDS=> Montaremos um painel super prático, medindo 2, 50 x 3,00 metros. Apostila com gráfico para todos os temas. Montagem passo a passo com a participação dos alunos. Promocional Sonho da Festa
16/05(Qua) 14:00	Kátia Praça 24,99	ARTE COM BALÕES - ARCO DESCONSTRUÍDO NOVAS TENDENCIAS=> Aquele cheio de elementos, tecnica de inserção com balões transparentes, balões impressos e balão 260 (bola canudo). Montagem passo a passo. Que tal montarmos juntos? Não percam! Promocional Sonho da Festa
17/05(Qui) 9:30	Glória Fonseca	CURSO CELEBRATE DE CAKE DESIGNER MODULO I - 4ª AULA
17/05(Qui) 14:00	Glória Fonseca	CURSO CELEBRATE DE CAKE DESIGNER MODULO I - 5ª AULA
18/05(Sex) 9:30	Diego barbosa e Cadu Soares 39,99	BRIGADEIROS GOURMET (MÓDULO PARA INICIANTES)=> Aprenda com Dyh & Cadu Cakes como preparar o verdadeiro brigadeiro gourmet e tirar todas as dúvidas para que você possa reproduzir sem erros. Para começar, preparamos um módulo iniciantes, onde você aprenderá a escolher os melhores ingredientes nobres, a base para saborização e transformação da massa, os diversos pontos, tamanhos corretos para diferentes eventos, congelamento da massa e do brigadeiro já finalizado, e muito mais. Os sabores que você aprenderá são: TRADICIONAL AO LEITE - OREO - COCO QUEIMADO - CHURROS . Aula com Apostila passo-a-passo e Degustação.
18/05(Sex) 14:00	Diego barbosa e Cadu Soares 39,99	BOLOS COMERCIAIS=> Nesta aula você aprenderá como preparar e 2 tipos de bolos que fazem sucesso em qualquer tipo de festa. Você irá aprender todo o preparo da massa, rechear, estruturação e finalização. O famoso DRIP CAKE de 15 cm de altura (bolo que tem como característica ser alto, colorido, com uma cobertura lisa cobrindo o bolo, um ganache escorrendo no topo e com decoração de doces ou frutas em cima). O NAKED CAKE ESPATULADO (bolo que tem como característica receber uma fina camada de cobertura, deixando a massa exposta). Venha descobrir o quão prático pode ser decorar um lindo bolo para todas ocasiões. Esperamos você para uma aula cheia de técnicas e dicas. Aula com apostila passo a passo e degustação.
19/05(Sab) 10:00	Conceição Braga 24,99	PANIFICAÇÃO EM CASA => Sabe aqueles dias frios que estão pra chegar? Você mesmo pode preparar seus pães completamente caseiro e com rendimento e durabilidade para poder congelar eles completamente prontos. Massa feita com iogurte ou leite condensado para pães doces e salgados. Pães quentinhos e deliciosos e sem precisar sair de casa. Aula com degustação!
21/05(Seg) 9:30	Damião Costa 19,99	CURSO DE PASTA AMERICANA PARA INICIANTES=> Você não sabe fazer pasta americana ou tem dificuldade em dar ponto na sua? Então venha aprender em aula passo a passo a fazer a pasta americana, cobrir bolo e fazer decorações com babados, drapeados e outros. Tudo com utilização da pasta americana feita em aula. Aula com degustação!
21/05(Seg) 14:00	Denise Rasinhas 2,99 Aula Prática Blue Star	AULA PRÁTICA DE MODELAGEM -VAQUINHA MANHOSA=> Um tema que nunca sai de moda e que pode ser a lembrança comestível da festa. Venha colocar a mão na massa e se apaixone por esta vaquinha. TRAZER MATERIAL: bolo de isopor com 10cm ou 15cm de diâmetro, coberto com pasta branca (precisa estar coberto); placa antiaderente Blue Star OU tapete de silicone; jogo de estecas Blue Star; cortador de flor pequena (da sua preferência); pincel escolar; rolo de abrir massa; tesoura de ponta fina; 2 perfix ou pano de mão. As massas utilizadas nas modelagens terão o valor total dividido entre as alunas. Garanta sua vaga, Limite de 15 alunas.
22/05(Ter) 9:30	Andrea Vasconcellos 2,99	CORAÇÕES DE CHOCOLATE PARA DIA DOS NAMORADOS => Venha aprender a confeccionar lidos e DIVERSOS CORAÇÕES DE CHOCOLATE, RECHEADOS E DECORADOS. VOCÊ APRENDERÁ TÉCNICAS DE DECORAÇÃO COM, PAPEL DE ARROZ, LINTURA A MÃO LIVRE, ENTRE OUTRAS. Aula com apostila e degustação. Não perca, aula com sorteio!
22/05(Ter) 14:00	Andrea Vasconcellos 29,99	DELÍCIAS JUNINAS=> As festas juninas já vão começar, então não fique de fora. Venha aprender a fazer: Maçã do Amor, Pé de Moleque, Espetinho de Frutas Banhado no Chocolate e Bolo de Aipim. Faça e venda. Cada aluna ganhará um item de cada. Venda certa para você faturar uma renda extra. Aula com degustação!
23/05(Qua) 9:30	Kátia Praça 24,99	ARTE COM BALÕES - CENÁRIO PARA FLORESTA E JARDIM VÁRIOS TEMAS=> Chuva de Bençãos, Flamingo, Bela e a Fera e etc... Faremos uma Árvore com 3 metros de altura, flores, borboletas, nuvens, sol e complementos para cenários. Promocional Sonho da Festa!
23/05(Qua) 14:00	Kátia Praça 34,99	DECORANDO IGREJA COM FLORES NATURAIS=> Arranjos para bancos de igrejas e entradas, festão para corrimão de escada, caminho com heras e flores para entrada dos noivos, formandos e homenageados. Decoração com tocheiros e flores, orientação e dicas sobre decoração ao ar livre. Montagem passo a passo de todos os arranjos. Relação de materiais e fornecedores. Impredível!
24/05(Qui) 9:30	Antonia Brandão 19,99	FESTIVAL DE CROISSANT DOCE E SALGADO=> Delícias para seu café da manhã, não perca tempo e faça sua inscrição. Aprenda com uma massa deliciosa e versátil a fazer: croissant de queijo, presunto, chocolate, brioche de Coco, e mais um delicioso pão de queijo mineiro. Dicas de congelamento de todos os salgados. Aula com degustação!
24/05(Qui) 14:00	Antonia Brandão 19,99	FESTIVAL DE SALGADOS FINOS=> Essa aula é para especialmente para você que quer ampliar seus conhecimentos e garantir uma renda extra. Em aula serão ensinados: RISOLE DE CENOURA, CAMARÃO EMPANADO EM CREME DE CERVEJA, BOLINHO DE AIPIM, CROQUETE DE CARNE CREMOSA, LINGUIÇA AFRICANA E MAIS RECEITA DE DELÍCIA DE QUEIJO que fará a diferença nas suas vendas. Aula com degustação!
25/05(Sex) 9:30	Damião Costa 19,99	AULA ESPECIAL PARA PRINCIPIANTE EM CONFEITAGEM=> Pois nesta aula você vai aprender a bater a massa de bolo, a assar, esfriar de forma correta, como congelar e descongelar, a montar usando um aro fixo, usar a calda no bolo, rechear corretamente, prensar, cobrir e decorar com pasta americana industrializada e moldes de silicone . Será fornecido em aula uma tabela com rendimento do bolo em fatias. Aula com muitas dicas e degustação!
25/05(Sex) 14:00	Damião Costa 19,99	CURSO DE BEM CASADOS PINGADOS=> Aprenda nesta aula uma massa maravilhosa de pão de ló pingado, com bom rendimento e recheio tradicional de doce de leite, tendo boa resistência, receita original Portuguesa, banhado em uma delicada calda de açúcar. Dicas de outros recheios, embalagens e congelamento. Aula com degustação!

26/05(Sab) 9:30	Andrea Vasconcellos 24,99	DOCES REQUINTADOS PARA CASAMENTO, 15 ANOS E BODAS => Aprenda a fazer os doces mais pedidos em festa, tendo um diferencial nas suas encomendas! Doces com fondant, decoração com glacê real e pasta americana. Modelos dos doces: CISNE, CESTINHA DECORADA COM MIOSÓTIS, DOCES DECORADOS COM COPO DE LEITE, COM ALIANÇA COMESTÍVEL, DECORADOS COM AS INICIAS E COM PAPEL DE ARROZ. Você vai se surpreender. Aula com degustação!
28/05(Seg) 9:30	Anderson Alves 2,99	FESTIVAL DE MINI BOLO ERÓTICO- ESPECIAL DIA DOS NAMORADOS=> Antecipe suas encomendas para o dia dos namorados, surpreenda seu amor e clientes com esta novidade ou venda direto para lojas especializadas. Será feito em aula: bumbum, busto, casal e outros. Aula com utilização dos produtos Fine Line. Sorteio dos mini bolos!
28/05(Seg) 14:00	Anderson Alves 2,99	MAÇÃ DO AMOR DECORADA PARA FESTAS JUNINAS E PIRULITO DE PIPOCA COLORIDA=> Saia do tradicional e aprenda em aula a fazer maçã do amor colorida para festas juninas, ofereça ao seu cliente o que tem de melhor no mundo da confeitaria, maçãs decoradas com calda e pasta americana. E mais Pirulitos de pipoca colorida, ensinando toda a técnica com produtos Fine Line para você arrasar na decoração da sua mesa de arraial! Não Percam Única oportunidade. Aula com sorteio!
29/05(ter) 9:30	Maria Amélia 19,99	AULA ESPECIAL DE PÃES DE MEL => Com certeza depois desta aula sua vida vai mudar - Faça e Venda o ano inteiro. Massa super leve deliciosa, prática e ainda aprenda a decorar com facilidade. Corra e garanta logo a sua vaga. Aula com degustação!
29/05(ter) 14:00	Maria Amélia 34,99	AULA ESPECIAL DE DELÍCIAS JUNINAS - FAÇA E VENDA=> Venha Comemorar conosco o grande arraial da Vivian Festas, aprendendo a preparar com antecedência as mais gostosas iguarias que podem ser degustadas o ano inteiro. São eles: Bolo de Aipim com coco imperdível, Bolo Cremoso de Milho e o Delicioso Cuscuz de Tapioca Molhadinho e todos os segredos. Faça logo a sua inscrição. Com certeza será sucesso absoluto como nunca visto antes. Tudo Passo a Passo. Aula Imperdível para quem quer qualidade e ganhar dinheiro rápido. Aula com degustação!
30/05(Qua) 9:30	Rita Araujo 2,99	É FESTA NO ARRAIAL - BOLO X PÃO DE MEL DECORADOS EM 2D PARA FESTAS JUNINAS=> Esta chegando as festas juninas, aprenda em aula a fazer um lindo BOLO FAKE TODO DECORADO e um delicioso PÃO DE MEL TRADICIONAL E NO PALITO COM DECORAÇÕES EM 2D. Tudo feito com a linha de produtos Arcolor. Você não pode deixar de aprender para vender e ter uma renda extra. Aula com degustação e sorteio!
30/05(Qua) 14:00	Rita Araujo 19,99	BISCOITO DECORADOS TEMÁTICOS=> Venha aprender a fazer lindos biscoitos decorados para diversas festas e temas. UNICÓRNIO, ABACAXI, FLAMINGO, MARSHA E O URSO ENTRE OUTRAS. Tudo passo a passo desde cedo sem sair de casa e ganhando dinheiro com a venda de biscoito. Dicas de como transformar o biscoito em 3D. Não percam, Aula com degustação e sorteio.

Obs: As Aulas devem ser marcadas com antecedência, pois as vagas são limitadas.

(Não é permitida a presença de crianças, bebês, acompanhantes e nem de Filmadoras!).

ATENÇÃO!

Só trocaremos o aula por outra caso sejamos avisados da desistência no mínimo 3 dias antes da mesma.

DEVOLUÇÃO DO VALOR APENAS SE O CURSO FOR CANCELADO!

NÃO REMANEJAREMOS AULAS PROMOCIONAIS.

Pode Trazer máquina fotográfica para tirar fotos no final da aula!

Nossas cadeiras são numeradas, evite atrasos pois sua cadeira é garantida até 15 minutos após o início da aula.

* **Evite o cancelamento de aulas, fazendo sua inscrição antecipadamente! Aceitamos todos os cartões de crédito!**